



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 12 Stück

.....

Verfasst von: Heidi Huber

.....

Zutaten

Leichter Germteig

.....

500 G Mehl

.....

50 G Butter

.....

50 G Zucker

.....

2 Eier

.....

0,5
WÜRFEL frischen Germ

.....

1 TL Salz

200 ML	Milch
--------	-------

Vanillezucker, Zitronenzesten

EVENTUELL	etwas Rum
-----------	-----------

Fülle

250 G	Topfen
-------	--------

50 G	Zucker
------	--------

1	Ei
---	----

1 PKG	Vanillezucker
-------	---------------

1	Zitrone
---	---------

0,5 PKG	Vanillepuddingpulver
---------	----------------------

ETWAS	Rum
-------	-----

Zubereitung

Leichter Germteig

1. Trockene Zutaten zusammenrühren, die warme Milch dazugeben.
2. Teig kneten, bis er ganz fein ist.
3. Ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Teig auf ein bemehltes Brett geben und in zwölf Stücke teilen.
5. Jeweils die Stücke rechteckig ausrollen.
6. Fülle in die Mitte geben, wie eine Stange einschlagen und mit der Naht nach unten auf das Blech legen.
7. Mit Ei bestreichen, dreimal einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.
8. Bei 180 °C ca. 18 Minuten backen.

Fülle

1. Alle Zutaten für die Fülle zusammenrühren.